



## RICETTA: UOVA STRAPAZZATE ALLE VONGOLE



Portata: Secondi piatti

Olio Bertolli: Gentile

Difficoltà: Media

Tempo di preparazione: 20 min.

### Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di vongole
- 4 uova
- 2 mezzi gusci d'uovo di vino bianco
- 1 cucchiaio di aceto di vino bianco
- 2 spicchi d'aglio
- 1 scalogno
- 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva BERTOLLI GENTILE
- 1 mazzetto di prezzemolo
- sale
- pepe

### Preparazione:



Lava accuratamente le vongole e falle spurgare immerse in una ciotola con abbondante acqua fredda salata per 1 ora. Scola le vongole, mettile in un tegame con uno spicchio d'aglio, un cucchiaio di olio, un poco di prezzemolo tritato (1) e falle aprire a fuoco moderato e recipiente coperto, scuotendolo di tanto in tanto. Togli il tegame dal fuoco, stacca i molluschi dai gusci e raccogliili in una ciotola (2) eliminando i gusci e le vongole eventualmente rimaste chiuse. Filtra il liquido di cottura (3) e tienilo da parte.



Metti in un tegame l'olio rimasto, unisci lo scalogno tritato e fallo appassire, senza lasciarlo colorire aggiungi le vongole (4) e falle rosolare brevemente, mescolandole con un cucchiaio di legno.

Metti in una ciotola le uova, aggiungi l'aceto, il vino bianco, 2 mezzi gusci d'uovo di liquido di cottura delle vongole (5), un pizzico di sale e pepe e sbatti con una forchetta.

Versa il composto nel tegame con lo scalogno e le vongole e gira velocemente con un cucchiaio (6). Togli dal fuoco il composto ancora morbido. Servi la frittata con crostini di pane integrale.

### Olio consigliato:



**Gentile**